

# Spinatrolle mit Tomaten Paprika Füllung



## Einkaufsliste:

Für den Spinat-Teig

750g Spinat (wenn TK ausfrieren  
und gut abtropfen)

40g Butter

60g Mehl

300ml Milch

4 Eier, getrennt

50g Parmesan

Muskat

Mehr Parmesan (nach Belieben)

Sesam

Salz & Pfeffer

Handvoll Basilikum

## **Für die Füllung:**

1 rote Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 Paprika

2 Knoblauchzehen

Chili

Salz & Pfeffer

400g gehackte Tomaten

1EL Mehl

1EL Tomatenmark

## So wird's gemacht

Zunächst die Füllung vorbereiten. Öl in einem Topf erhitzen, fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und Paprika hinzugeben und anschwitzen. Mehl in die Masse geben und kurz mitrösten. Mit den gehackten Tomaten ablöschen und weiterrühren. Würzen und köcheln lassen. Zum Schluss das Tomatenmark unterrühren, kalt stellen.

Nun den Teig vorbereiten. Spinat kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und klein hacken. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzugeben und unter Rühren leicht anrösten. Nun die Milch unter Rühren hinzugeben, weiter köcheln lassen bis die Masse stark eindickt. Topf von der Herdplatte nehmen, Eigelbe und Parmesan unterrühren. Nun den Spinat und die Gewürze hinzugeben. Zum Schluss Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeizten Ofen bei 200°C Umluft 15-20 Minuten backen, Teig sollte durchgebacken sein.

Derweil Alufolie auf der Arbeitsfläche ausrollen und diese mit geriebenem Parmesan und nach Belieben mit Sesam bestreuen. Teigplatte auf die Alufolie stürzen. Füllung auf der Platte verteilen, zum Rand je 1 cm Platz lassen. Masse mit Hilfe der Alufolie einrollen, so eingerollt 1 Stunde bzw. über Nacht ruhen lassen. Rolle ausrollen, nach Belieben in Stücke schneiden oder im Ganzen nochmal bei 200°C Umluft für 15 Minuten backen. Mit Parmesan bestreut servieren.